

義大利 ARISTON 雙層智慧型烤箱

OS99 使用說明書



KE 總代理 嘉儀企業股份有限公司

成立於1985年，專營國際城市型、智慧型家電產品
 總代理處：台北(02)2827-2188 新竹(03)553-4881 台中(04)2472-0074
 台南(06)201-4201 高雄(07)310-3051
 網址：<http://www.kank.com.tw/ke>

嘉儀企業電器產品系列：

德國LIEBHERR利華冰箱	美國JENN-AIR雙層冰箱
德國Miele精品家電	美國KitchenAid冰櫃
德國HELLER家電	美國MAYTAG馬里克家電
義大利ARISTON阿司頓家電	義大利FABER雅迪家電

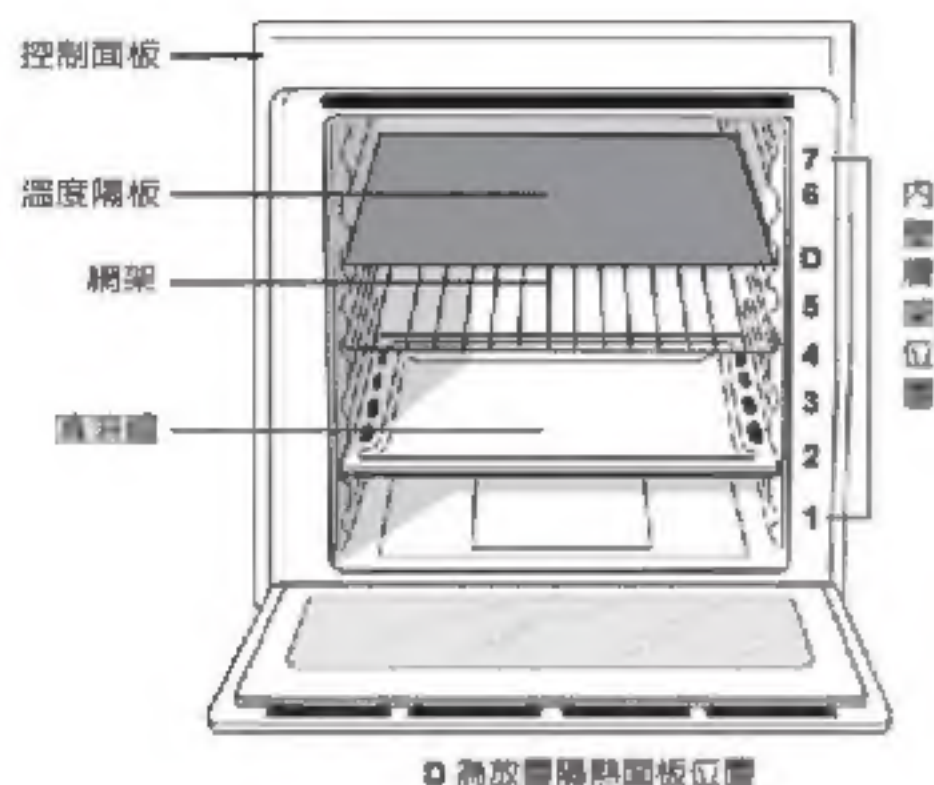
目錄

安全注意事項.....	2
機器介紹/安裝注意事項.....	3
控制面板/本機特性介紹.....	4
顯示器介紹.....	5
烤箱結構介紹.....	6
第一次使用注意事項/設定時鐘.....	7
啟動烤箱/超大空間使用.....	8
烘烤模式介紹/自動烘烤.....	9
烘烤模式介紹/一般烘烤.....	10
使用旋轉烤肉架.....	11
小空間使用.....	11
小空間烘烤模式介紹.....	12
主空間使用/烘烤模式介紹.....	12
小空間+主空間同時使用.....	13
設定烘烤時間/預約設定.....	13
烤箱烘培小秘訣.....	14
食物烘烤參考表(超大空間).....	15
自動烘烤模式參考表.....	16
食物烘烤參考表(小空間).....	16
食物烘烤參考表(主空間).....	17
食物烘烤參考表(小空間+主空間).....	17
披薩烘培食譜.....	18
麵包烘培食譜.....	19
更換燈泡.....	19
如何保養機器/自動偵測系統.....	20

安全注意事項

- 本機器電壓為單相三線 220V / 60Hz。安裝本機時，請勿遮住烤箱之通風口以免危險。
- 第一次使用時可以攝氏最高溫度空燒烤箱 30 分鐘，此方式可去除新機器味道。
- 烤箱使用中將其機器表面溫度提高，避免孩童接近或觸摸。
- 為安全起見，關上箱門時確保電線未被絆住，且勿依靠或坐臥於烤箱門上。
- 電氣或機器發生故障時勿使用瓦斯烤箱時請將電源關閉。
- 切勿將液體直接倒於烤箱內部，此將影響真實的烹調，並損壞機器內部。
- 要料理的食物或烘烤食物請勿直接放箱底部，應放置在烤盤或網架上。
- 烹調有湯汁的食物時，請使用滴盤置於下方。
- 請勿直接向仍有高溫的內壁潑水，以免玻璃質受損。
- 置入食物、翻轉或取出食物時，請使用隔熱手套，小心避免接觸爐內加熱元件。
- 切勿在關閉或未關的爐內置入烤箱內加熱。
- 要將爐內或清潔機器前，應將電源關閉，以避免電擊。
- 若電源線損壞時，必須由製造廠或服務中心或其具有電氣資格人員更換，以避免發生危險。
- 請使用經濟部標準局驗證登錄之 1.5mm² 以上之電線，及使用觸點 3mm 以上專屬回過電流保護斷路器 (驗證登錄合格)。
- 在使用電器高熱期間，請小心避免接觸爐內加熱元件。
- 警告：不可使用粗糙清潔器具或有銳利金屬的刮除用具來清潔箱門的玻璃，因為會刮傷其表面可能會造成玻璃的破碎。
- 本機器不堪使用廢棄時應依行政院環保署“廢棄物清理法”處理，交由環保署指定之回收商回收。

機器介紹



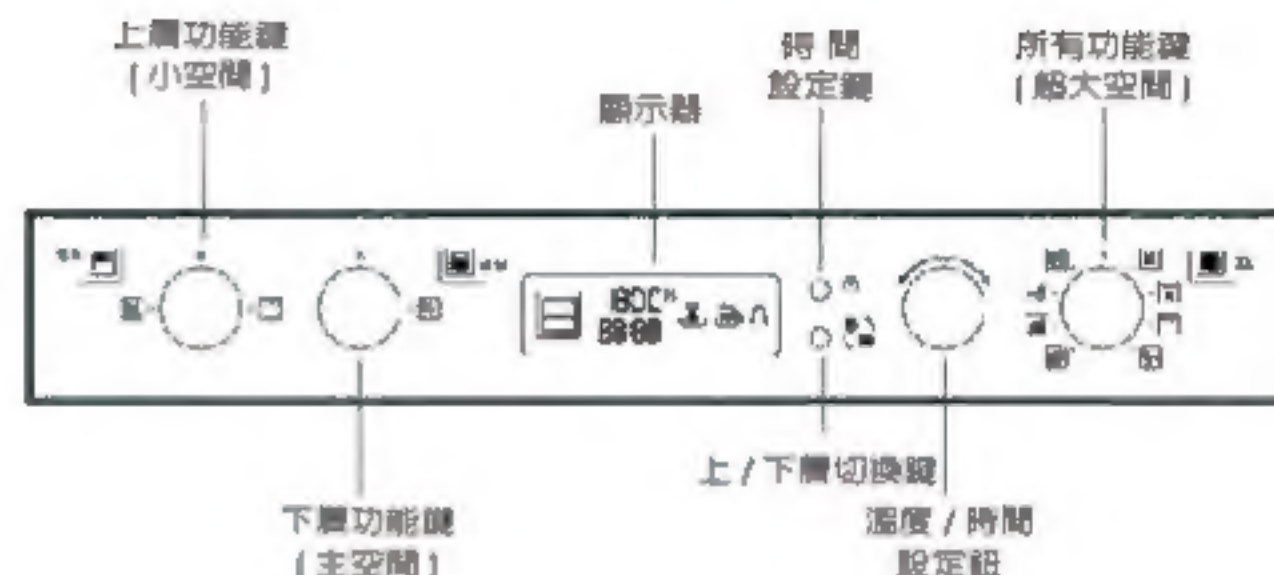
※為了確保您的權益，請務必寄回保證書兌換卡，以利郵寄保證書，無保證書者，購買日期將以機器出版日算起。

※實際配備因機型不同有所差異，以實際進口機器為準。

安裝注意事項

- 嵌入為使用黏著劑固定之櫃體，其黏著部份要能耐熱 100°C。
- 鄰近烤箱之側板需為耐熱材質。
- 為有良好散熱系統，嵌入廚櫃時，不需安裝背板。機器固定只需利用左右二側木條或一只 56x45cm 之底板即可。
- 安裝時周圍的傢具和電器間最小距離為 5mm。

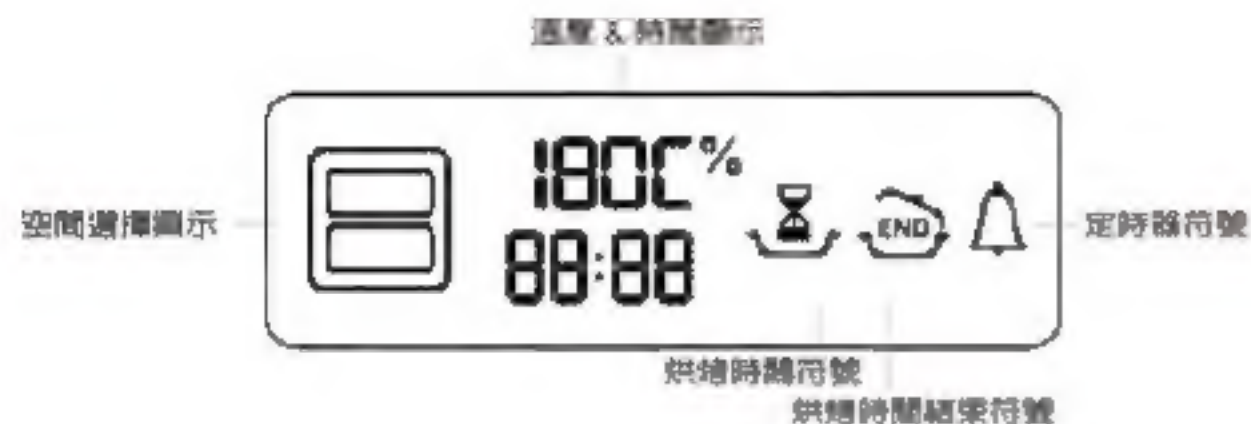
控制面板介紹



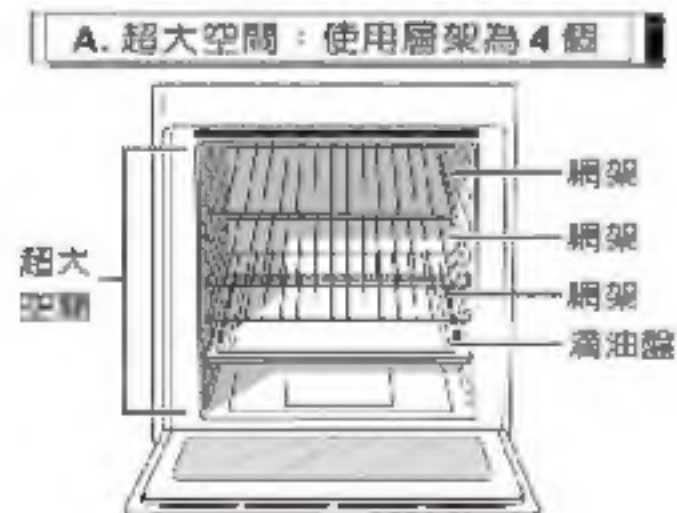
本機特性介紹

- 本機器擁有超大容量空間 70 公升，可以同時烘培 2 種食物或烘培較大份食物。
- 本機器 (使用超大空間時) 共有 10 種烘培模式，其中 6 種為手動功能，4 種為內建自動烘培模式。
- 本機器備有一溫度隔板 (Divider)，可將超大空間分成 2 個大小不同容量的空間使用：小空間與主空間。此二個空間可以單獨使用或同時烘培二種不同溫度的食物。
- 當同時使用小空間與主空間時，其二個隔間溫度差異可達 100°C，即使烘製不同類型食物，二者的氣味與口味不會互相混淆。

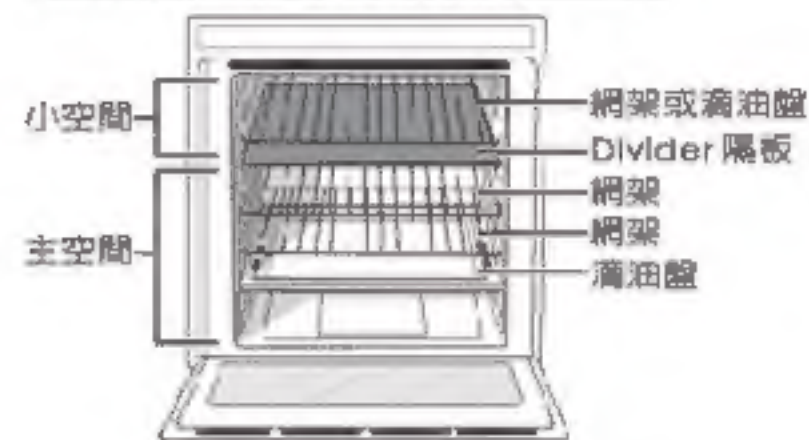
顯示器介紹



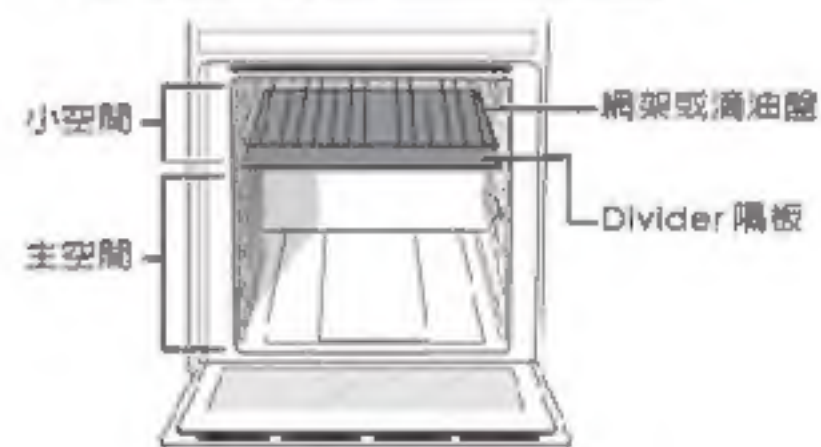
烤箱結構介紹



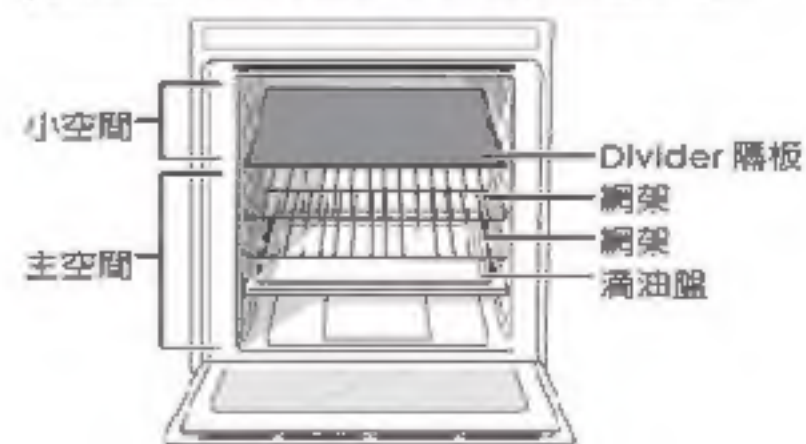
B. 主空間與小空間同時使用



C. 只使用小空間



D. 只使用主空間：使用層架為三個









第一次使用注意事項...

- 第一次使用先以攝氏最高溫空燒至少 60 分鐘，此方式可去除新機器味道。
- 空燒機器時需先將烤箱內所有配件取出。
- 勿將任何食物直接置於烤箱底部，因為有可能會損壞其釉料塗層。需置放在網架上。




散熱系統

為了降低機器產生的高溫，機器內部風扇會將熱氣排出，此為正常現象。機器使用完畢後，散熱風扇會持續運作，有效的將機器熱氣排出。

設定時鐘 (於機器開機或關機中皆可設定)

- 按下  鍵，直到顯示器上的第一個數字開始閃爍，而其它顯示 、、 皆熄滅。
- 將時間設定旋鈕向「+」或「-」旋轉，以調整小時單位。
- 再次按下  鍵，直到顯示器上另外二個數字閃爍，此時再將時間設定旋鈕向「+」或「-」旋轉，以調整分鐘單位。
- 最後按下  鍵確定。

設定鬧鈴 (於機器開機或關機中皆可設定)

- 按下  鍵，直到  燈號出現，且顯示器會有三個數字出現並閃爍。
- 將時間設定旋鈕向「+」或「-」旋轉，以調整分鐘。確定後按下  鍵。

啟動烤箱

超大空間的使用

- 使用超大空間時，不需插入溫度隔板。
- 旋轉所有功能鍵 (超大空間) 至所需的烘焙功能，顯示器上出現 "口" 圖型並亮起，表示選取了超大空間。一旦使用，只能依超大空間所設定的功能烘焙。
- 烤箱進入預熱階段時，隨時可利用溫度設定鍵來更改溫度。
- 預熱階段結束時警示音響起，即可將食物放入。
- 將所有功能鍵 (超大空間) 轉至 "0" 位置即為關閉電源。
- 如超大空間使用中，是無法使用小空間或主空間，且小空間或主空間的功能鈕無法變亮。

機器使用中隨時可以...

- 利用溫度 / 時間設定鍵來調整溫度或時間。
- 所有功能鍵轉至 "0" 位置即可中斷烘焙。
- 旋轉所有功能鍵，可更改烘焙功能。

烘焙模式介紹

自動烘焙模式介紹

根據 C.O.P. 系統所研發出來達最好效果之烘焙方式。視不同烘焙方式其烘焙時間可 ± 5-10 分鐘調整修改。烘焙結束時機器會自動停止，且使用自動模式烘焙時不需預熱烤箱。

◎肉類燒烤

適合用來烘焙牛排、豬排或羊排，可以不需預熱烤箱直接將食物置入機器，烘焙時間可微調 -10/+10 分鐘。

◎糕點烘培

適合用來烘焙糕點類、或不需酵母的糕餅類食物，可以不需先預熱直接將食物置入機器，烘焙時間可微調 -10/+15 分鐘。


◎披薩烘培

適合用來烘焙披薩，建議按照食譜配料，麵團重量介於 350-500 克之間。滴油盤需塗抹些許油，可於冷機時置入披薩，如因使用過烤箱而仍有高溫，顯示器會顯示 HOT，需降溫至 120°C 才能置入披薩。

◎麵包烘培

適合用來烘焙麵包，建議按照食譜配料，麵皮需於室溫中發酵 1-1.5 小時（可視室溫高低而異）。將滴油盤置放在位置 7 上並注入 150c.c. 冷水，食物可於機器冷機時置入。如因使用過烤箱而仍有高溫，顯示器會顯示 HOT，需降溫到 40°C 才能置入食物。

一般烘焙模式介紹

原廠設定手動烘焙模式溫度在 40°C-250°C，每一個皆可以做微調。只有「燒烤功能」模式  不是以溫度顯示，而是以 % 表現。

◎通用烘焙

此為多層烘焙方式，因為所有加熱元件全部啟動再加上旋風循環方式，箱內溫度均勻一致。因為電力增強，最多可同時烘焙多個層的食物。

◎燜烤功能 (上火+旋風)

同時具有上火加熱 + 旋風循環，再配合烤肉架旋轉，因循環氣流使箱內溫度持續，能將熱度滲入食物內，且避免食物表面烤焦。

◎燒烤功能



以高溫上火加熱，並加上烤肉架旋轉，直接燒烤食物，如肉類串烤。可利用溫度調整鍵來調整燒烤程度，其範圍為 5%-100%。

◎低溫模式

此功能適合用來「發酵」、「解凍」、「製作優格」或低溫慢速烘焙。其溫度選擇有 40°C、65°C、90°C 三種。

使用旋轉烤肉架事項



- 將滴油盤置於第1層架位置。
- 將旋轉烤肉架置於第3層位置，並將烤肉棒插入位於內壁洞孔中。
- 需選擇烘烤功能  (燒烤) 或  (烘烤)。

小空間的使用

- 將 Divider 隔板插入烤箱 "D" 層位置，箭頭部份朝內壁，正確插好後可以在隔板外框前方看到 "Openspace" 字樣。
- 當使用小空間烘烤時超大空間空能旋鈕是無法使用的。
- 旋轉小空間功能鍵至所需的烘烤功能，烤箱進入預熱階段時可利用溫度調整鈕來調整溫度。
- 預熱階段結束時警示音響起，即可將食物放入。
- 所有功能鍵轉至 "D" 位置即為關閉電源。
- 如遇停電情況時，烤箱溫度不過低，機器會於中斷之處重新啟動。如正在啟動階段，恢復電源後必須重新設定。

烘焙模式介紹



◎上火燒烤

頂部加熱，對於需要表面高溫的食物適用，如烤脆、上色、焗烤、烤土司、薄肉片。可利用溫度調整鈕調整燒烤程度其範圍為 5%-100%。

◎快速烘培

需先預熱烤箱，此功能適用於快餐食物時的快速使用。如準備快速冷凍食物或預先煮熟之食物。

主空間的使用




- 將 Divider 隔板插入烤箱 "D" 層位置，箭頭部份朝內壁，正確插好後可以在隔板外框前方看到 "Openspace" 字樣。
- 旋轉主空間功能鍵至  烘烤功能，烤箱進入預熱階段時可利用溫度調整鈕來調整溫度。
- 預熱階段結束時警示音響起，即可將食物放入。
- 預熱時間請參閱  說明書。
- 如遇停電情況時，烤箱溫度不過低，機器會於中斷之處重新啟動。如正在啟動階段，恢復電源後必須重新設定。

烘焙模式介紹




◎通用烘培

此為多功能烘培方式，為所有加熱元件皆啟動，箱內溫度持續且一致。因為電力夠強，最多可同時烘培三個層架的食物。







小空間+主空間同時使用



- 將 Divider 隔板插入烤箱 "D" 層位置，外框上箭頭部份朝內壁，正確插好後可以在隔板外框前方看到 "Openspace" 字樣。
- 當使用小空間 + 主空間烘烤時，超大空間旋鈕是無法使用的。
- 利用  鍵選擇來設定或檢視所選的使用空間，顯示器並有燈號顯示，如  表示選擇了小空間，如  表示選擇了主空間。
- 烤箱進入預熱階段時可利用溫度調整鈕來調整溫度。
- 預熱階段結束時警笛響起，即可將食物放入。
- 所有功能鍵轉至 "0" 位置即為關閉電源。
- 如遇停電情況時，烤箱溫度不過低，機器會於中段處重新啟動。如正在啟動階段，恢復電源後必須重新設定。

設定烘烤時間

1. 按下  鍵直至出現  燈號顯示，此時時間顯示器會出現三個數字閃爍。
2. 利用旋鈕「+」「-」調整所需時間。
3. 再按下  鍵確認。
4. 烘烤完成時，機器會發出警笛且顯示器上顯示 END。

預約設定

1. 按下  鍵直至出現  燈號顯示，此時時間顯示器會出現三個數字閃爍。
2. 利用旋鈕「+」「-」調整所需時間，再按下  鍵確認。
3. 再按下  鍵直至出現  號顯示，此時時間顯示器會出現二數字閃爍。
4. 利用「+」「-」調整結束時間，再按下  鍵確認。
5. 烘烤完成時，機器會發出警笛且顯示器上顯示 END。

註：當設定完畢時， 與  燈號會亮起。烘烤時間與結束時間會輪替顯示，如要取消設定，將功能鍵轉至 "0" 位置即可。

烤箱烘培小秘訣

同時多層烘培時

- 烤盤位置請放 1-3-5-6
- 將滴油盤置於最下層。

使用燒烤模式時

- 需先預熱烤箱約 5 分鐘
- 滴油盤置放第 3 層，再依食物份量大小將烤盤置於第 4 和第 7 層中間鐵架。例如肉肋排建議放在第 4 層，而燻肉放在第 6 或第 7 層。

披薩烘培

- 使用直徑約 30 公分尺寸的鋁箔盤，並將披薩放在烤箱較上層位置。
- 如要添加其它配料在上面 (如義大利起士 Mozzarella)，請於烘培過程中再加入。

使用上火燒烤模式時 (小空間)

- 需先預熱烤箱約 5 分鐘
- 將烤箱 Divider 隔板插入 "D" 層位置。
- 再將食物放入烤箱第 7 層，滴油盤放入第 6 層。
- 此模式適用將食物表面烘培酥脆或燻烤吐司或小量食物，如較薄片肉塊或烤魚。
- 建議使用最高溫度，以利維持規律穩定的火力。

快速烘培模式時 (小空間)

- 預熱烤箱後並將滴油盤放入烤箱第 6 層。
- 當烘培冷凍食物時，請遵照食物上所標示烘培步驟。

食物烘烤參考表 (超大空間)

烘培模式	食物種類	烘培層數	層架位置				預熱時間	烘培溫度°C	建議時間/分
			頂油層	第1層	第2層	第3層			
	水果派/餡餅	1	2至3				✓	180	30-40
		2	1至2	3至5			✓	180	35-45
		3	1	3	5		✓	180	40-50
		4	1	3	5	6	✓	180	45-55
	奶油泡芙	1	2至3				✓	190	25-35
		2	1至2	3至5			✓	190	25-35
		3	1	3	5		✓	190	30-40
		4	1	3	5	6	✓	190	30-40
	PIZZA	1	2至3				✓	230	15-25
		2	1至2	3至5			✓	230	20-30
		3	1	3	5		✓	230	25-35
		4	1	3	5	6	✓	230	30-40
	英式餅乾	1	2至3				✓	180	15-25
		2	1至2	3至5			✓	180	15-25
		3	1	3	5		✓	180	20-30
		4	1	3	5	6	✓	180	20-30
	干果糖	1	2至3				✓	200	30-40
		2	2	5			✓	200	35-45
		3	1	4	6		✓	200	40-50
	馬鈴薯餅	1	2至3				✓	190	30-35
		2	2	5			✓	190	35-40
		3	1	4	6		✓	190	40-45
	義式水果蛋糕 大塊肉排	1	1至2				✓	160	45-60
		1	1	2			✓	160	90-140
	旋轉烤肉 燻肉	1	2	3			✗	200	35-75
		1	3至4				✗	190	40-60
	大塊烤肉	1	1	2			✗	200	90-120
		1	3	4至5			✓	100%	20-30
	牛肋排 香腸 豬排 雞肉	1	3	5至7			✓	100%	10-20
		1	3	5至7			✓	100%	15-25
		1	3	5至7			✓	100%	3-6
		1	3	5至7			✓	100%	3-6
	解凍 聯合蛋白 魚肉	1	2				✗	40	
		4	1	3	5	6	✗	65	8-12
		5	1	3	5		✗	90	90-180

*以上資料由原廠提供建議。

自動烘培模式參考表

烘培模式	食物種類	烘培層數	層架位置				預熱時間	烘培溫度°C	建議時間/分
			頂油層	第1層	第2層	第3層			
	披薩	1	2				✗		23-30
		2	2	5			✗		25-35
		3	1	3	5		✗		30-35
		4	1	3	5	6	✗		35-40
	包類麵包	1	7	2			✗		
		2	7	1	4		✗		
		3	7	1	3	5	✗		
	肉排或雞	1	2	3			✗		60-90
	蛋糕/點心	1	2				✗		35-60
		2	2	5			✗		35-60

*以上烘培時間可依個人喜好而改變，烤箱預熱時間內設定不能手動更改。

*按照食譜，請於湯汁中增加50c.c.水分。

食物烘培參考表 (小空間)

烘培模式	食物種類	烘培層數	層架位置			預熱時間	烘培溫度°C	建議時間/分
			頂油層	第1層	第2層			
	煎餅 肉排 冷凍餃子 冷凍熟食	1	6		D	✓	160-180	20-30
		1	6		D	✓	180-200	30-40
		1	6		D	✓		
		1	6		D	✓		
	吐司 雞肉 魚排	1		6	D	✓	100%	3-5
		1	6	7	D	✓	100%	3-6
		1	6	7	D	✓	100%	15-25

*以上烘培時間可依個人喜好而改變，烤箱預熱時間內設定不能手動更改。

食物烘烤參考表 (主空間)

烘培模式	食物種類	烘培層數	層架位置			預熱烘箱	烘培溫度°C	烘培時間/分
			滴油盤	網架	隔板位置			
通用烘培 	水果派	1	2	3	D	✓	200	30-40
		2	1		D	✓	200	35-45
	奶油酥	1	2	3	D	✓	190	25-35
		2	1		D	✓	190	25-35
	蛋撻餅	1	2	3	D	✓	220	15-25
		2	1		D	✓	220	20-30
	甜餅乾	1	2	3	D	✓	180	15-25
		2	1		D	✓	180	15-25
	鹹餅乾	1	2	3	D	✓	200	30-40
		2	1		D	✓	200	35-45
	煎餅布丁	1	2		D	✓	170	35-45
		2	1		D	✓	190	30-35
	薄餅捲餅	1	2	3	D	✓	190	30-35
		2	1		D	✓	190	35-40
	小燒肉	1	2	3	D	✓	210	30-40

*以上烘培時間可依個人喜好而改變，烘箱預熱為內置設定不能手動更改。

食物烘烤參考表 (小空間與主空間同時使用)

小空間

烘培模式	食物種類	烘培層數	層架位置			預熱烘箱	烘培溫度°C	烘培時間/分
			滴油盤	網架	隔板位置			
快速烘培 	魚排	1	4		D	✓	180-200	20-30
	肉排	1	6		D	✓	180-200	30-40
	冷凍餃子	1	4		D	✓		
	冷凍肉類	1	4		D	✓		
	煎肉類	1	4		D	✓	180-200	30-45
上火烘培 	食物表面烤乾	1	6-7		D	✓	100%	3-4

*以上烘培時間可依個人喜好而改變，烘箱預熱為內置設定不能手動更改。

主空間

烘培模式	食物種類	烘培層數	層架位置			預熱烘箱	烘培溫度°C	烘培時間/分
			滴油盤	網架	隔板位置			
通用烘培 	蛋糕/派餅	1	2	3至5	D	✓	200	30-40
		2	1和2		D	✓	200	35-45
	甜餅乾	1	2	3至5	D	✓	180-200	30-40
		2	1和2		D			
	煎餅布丁	1	2	3至5	D	✓	160	45
		2	1和2		D	✓	220	15-25
	鹹餅乾	1	2		D	✓	220	20-30
		2	1和2		D	✓	220	20-30
	煎餅布丁	1	2		D	✓	200	60
		2	1和2		D	✓	200	60-90
	煎餅布丁	1	2		D	✓	200	35-45

*以上烘培時間可依個人喜好而改變，烘箱預熱為內置設定不能手動更改。

下表列出小空間與主空間混合使用溫度設定規範

第一個空間溫度 (主空間或小空間)	第二個空間溫度 (小空間或主空間)
介於 40°C 至 150°C	與第一空間溫度最多相差 50°C
如：一個空間設定 90°C，另一個空間可以設定 40°C (90-50°C) 和 140°C (90+50°C)	
介於 155°C 至 200°C	與所選第一空間溫度最多相差 70°C
如：一個空間設定 180°C，另一個空間可以設定 110°C (180-70°C) 和 250°C (180+70°C)	
介於 205°C 至 250°C	與所選第一空間溫度最多相差 100°C
如：一個空間設定 210°C，另一個空間可以設定 110°C (210-100°C) 和最高溫 250°C	

*要取消任何設定時，只需將小空間或主空間功能旋鈕旋轉至 "0" 位置即可。

披薩烘培食譜：

三或四個批薩

材料：麵粉 1000g / 水 500ml / 鹽 20g / 糖 20g / 橄欖油 100ml / 新鮮酵母 20g

作法：

- 靜放室溫約 60 分鐘，或使用 40°C 的低溫模式發酵約 30-45 分鐘。
- 放入烤箱，不需預熱機器。
- 選擇自動烘培中的“披薩烘培模式”。

麵包烘培食譜：

最大容量

材料：麵粉 1300g / 水 700ml / 鹽 25g / 新鮮酵母 50g 或 4 小袋發酵粉

作法：

- 使用大碗先將麵粉與鹽混合。
- 利用 35°C 水溫來稀釋酵母。
- 在麵粉中央挖洞。
- 倒入稀釋酵母做混合。
- 將麵粉反覆揉搓均勻到有少許黏性麵團。再用手掌碾開後再向自己方向折疊，反覆做 10 分鐘。
- 將麵團揉成球狀放入碗中，用保鮮膜包好以免表面變乾。
- 將碗放入烤箱，以 40°C 低溫模式讓麵團發酵約 30-45 分鐘，或在室溫下發酵約 60 分鐘。
- 將麵團柔和揉搓，切成適當幾等份。
- 將幾等份麵團擺置於烤盤上，需先放烘焙紙於烤盤上。如想多層烘培，可放在第 2 或 3 層架，並在麵團上灑些許麵粉。
- 可於麵團上方刻紋或刻畫圖形。
- 將滴油盤放在第 7 層並在盤內加入 150ml 水。
- 最後將麵團置入烤箱不需預熱。
- 選擇自動烘培中的“麵包烘培模式”。

更換燈泡

1. 將電源關閉。
2. 利用螺絲起子將玻璃燈罩拆下
3. 將舊燈泡拆下並更換新的一只，並確定其燈罩膠條確實固定好。

如何保養機器

清潔烤箱時務必將電源關閉。

- 不可使用蒸氣清潔機來清潔烤箱。
- 烤箱內配件於每次使用完畢後清潔，頑垢可用刷清理。
- 一般污漬可使用熱肥皂水或鹼液稀釋擦拭。
- 可購買烤箱專用清潔劑擦拭其玻璃內壁。
- 如有需要可將烤箱門拆下清潔。

拆下箱門如圖示：

1. 完全將箱門打開



2. 將位於門軸二側之小卡棒向上撥。
(可使用一字起子)



3. 牢固地握住箱門二側，再向身體方向拉出即可。



自動偵測系統

本機器設有自動偵測系統可隨時檢測故障情況發生，故障代碼會以「F」英文字母加上數字顯示訊息。

當機器出現故障碼時，建議重新啟動機器，如仍是出現故障代碼時，請於報修時告知服務人員。

Meno